

Cake aux olives et au jambon

Garges l'Hebdo 369 - 10/05/2019

[Recettes de cuisine](#)

Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 œufs
- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de yaourt de farine
- 1/2 pot d'huile
- 1/2 sachet de levure chimique
- 250 g de jambon en dés
- 50 g d'olives vertes dénoyautées
- 150 g de gruyère râpé
- 1 pincée de sel



Préparation :

Battez les œufs entiers. Ajoutez et mélangez un à un le yaourt puis la farine, la levure, l'huile et le sel. Ajoutez-y les dés de jambon, les olives et le fromage râpé. Versez la préparation dans un moule à cake beurré. Faites cuire au four à 210°C pendant 30 à 40 minutes.